

日本ジビエ振興協会の 講習会・研修会 ～ラインナップ～

捕まえてから食べるまでの一連の流れはもちろんのこと、それぞれの段階に特化した内容など、ご要望に合わせて、開催いたします。オンラインでの開催も対応可能です。

①止め刺し（スタニング・放血）

捕獲個体のスタニングや放血の適切な方法について解説します。

※実演指導の場合は、個体のご用意をお願いします。（万が一捕獲できなかった場合は、資料映像にてお伝えします）



②解体処理 ・内臓検査

厚生労働省のガイドラインに沿った解体処理及び内臓検査の方法を解説します。食品衛生法で定められた施設基準や器具選定のポイントなどもお伝えします。



③HACCPの考え方 に基づいた 衛生管理

食肉処理施設における HACCP の考え方に基づいた衛生管理を実施するために必要な衛生管理計画の作成、重要管理点の考え方などについて解説します。



④国産ジビエ認証制度

国産ジビエ認証制度とはどのような制度なのか？制度の詳細や取得までの準備や申請方法などについてもお伝えします。



⑤カットチャートに 沿った枝肉の部位 分け

鹿または猪の枝肉からカットチャートに沿った部位分け方法について実演。体の構造とともに各部位の肉質の特徴をわかりやすく解説します。



⑥ジビエ料理セミナー

各部位ごとに特徴を生かした調理方法や安全を確保した加熱方法等を解説。デモンストレーション形式のほか参加者が調理するスタイル、試食会のみなどご希望をお知らせください。調理における衛生管理方法や飲食店がジビエを取り扱ううえで注意すべき流通・仕入れのルール等もお知らせします。